Anno VIII numero 67 aprile - maggio 2016

www.pizzamarche.com

LA PIZZANELLEMARCHE

By Associazione Pizzaioli Marchigiani

Pizza: 2 su 3 sono con ingredienti esotici

lo rivela un dossier Coldiretti

Qual'è la Pizza Italiana
pag. 6

Video Pizza quant'è bella
pag. 18 - 19

Coldiretti, 2 su 3 non italiane
pag. 27

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
4-5	Qual'è la pizza italiana
6	*Corso Pizzaioli a Macerata*
8-11	*Investire su se stessi*
12	*Proprietà della Cannella*
14-17	*Come farsi notare dentro e fuori dal locale?*
18-19	*Video Pizza quant'è bella*
20-23	*Organizzazione e controllo*
27	*Coldiretti, 2 pizze su 3 non Italiane*
28	*Proprietà dell'alga Spirulina*

EDITORIALE

Renato Andrenelli

Ci avviamo alla stagione più importante dell'anno, l'estate. il periodo in cui si lavora più intensamente perhè le persone amano stare all'aperto e godersi le belle giornate di sole. Dalla primavera in poi anche le manifestazione di piazza si moltiplicano nell'intero territorio nazionale e la Pizza assume un ruolo determinante per intrattenere le persone all'aperto. Anche i pizzaioli sempre presi dai concorsi di ogni tipo approfittano per partecipare ai campionati più svariati. La fantasia delle organizzazioni di categoria non ha limiti, pensate che esiste anche il:
"CAMPIONATO UNIVERSALE DELLA PIZZA".
Capisco la voglia di essere sempre alle attenzioni del pubblico, come quella delle associazioni, di organizzare questo tipo di manifestazioni per ragranellare delle piccole risorse atte a sopravvivere. Sono però altrettanto convinto che tutta questa mole di concorsi: dalle olimpiadi, campionati nazionali, europei, del mondo 1 e del mondo 2 ecc. ecc. non riusciranno mai a dare al mondo pizza quella credibilità che si potrebbe avere se tutte queste organizzazioni territoriali e locali si riunissero esprimendo una sola forza, mantenendo l'individualità, ma capaci di parlare dei problemi della categoria a difesa della professione.

FOTO DELLE MARCHE

Sirolo

AZIENDE SOCIE APM

Le Aziende che pagano la tessera socio sostenitore hanno diritto ad essere pubblicizzate per l'intero anno sociale.

Gi metal
Molino Orsili
Molino Corradini
Varnelli spa
Salumificio Taccalite
Molino Censori
Italforni
Menu
Italcarta
Sole Etrusco
Tecno - x

ASSOCIAZIONE APM MARCHIGIANI PIZZAIOLI
www.pizzamarche.com

SFORZA
www.forni-a-legna.it

VARNELLI
www.varnelli.it

PERCHE' DIVENTARE SOCIO APM

La nostra associazione nasce nel 2000 per volere dell'attuale Presidente Andrenelli Renato. Il suo scopo è sempre stato quello di occuparsi dei problemi legati al settore della pizza, a cominciare dalla formazione professionale che oggi è il vero cavallo di battaglia. Sul nostro sito www.pizzamarche.com può testimoniare la quantità di corsi annuali che si realizzano in nome e per conto dell'APM. Un'attività questa svolta per amore della professione, senza lucro, solo a totale copertura delle spese sostenute.

La nostra Regione Marche ha circa 1.600.000 abitanti, meno della metà di una città come Mllano, eppure l'APM vi svolge un'intenza attività formativa annua. Segno evidente che la qualità del servizio offerto è tra i migliori in ITALIA.

Siamo l'organizzazione che più di ogni altra offre ai propri soci suggerimenti, informazio ni, assistenza, pronta postalizzazione di richieste o offerte di lavoro.

Quello che non facciamo è organizzare campionati sulla pizza, perchè li riteniamo ormai infrazionati e non rispettosi del titolo consegnato ai vincitori. Molto spesso ci troviamo a dover correggere errori che i pseudo campioni del mondo (o chi per loro) commettono quando si trovano a dover aiutare nuovi pizzaioli ad intrapprendere una nuova attività di pizzeria.
Svolgiamo attività di consulenza nelle pizzerie, solo se chi ne richiede la presenza di un nostro tecnico, è disponibile a mettere in atto un vero progetto di lavoro capace di portare beneficio all'attività in termini economici.
Siamo amici e rispettosi delle aziende con cui collaboriamo senza che nessuna di queste abbia mai sovvenzionato economicamente la nostra associazione. A tutte quelle aziende che vogliono con noi collaborare chiediamo unicamente la tessera associativa che fornisce loro la possibilità di far conoscere i propri prodotti ai nostri associati.

SIAMO FIERI DI NON AVER MAI AVUTO SOVVENZIONI E QUANTOMENO FINANZIAMENTI PUBBLICI PER SVOLGERE LE NOSTRE ATTIVITA'.

Perchè far parte dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani?

- perchè l'unione fa la forza
- per risolvere problematiche che da soli è impossibile risolvere
- per avere più potere contrattuale
- per far nascere una vera scuola specialistica per pizzaioli
- per dare reali possibilità lavorative ai giovani
- per difendere le eccellenze italiane
- per difendere i prodotti del territorio
- per selezionare e aiutare le aziende meritevoli
- per promuovere le eccellenze del territorio
- per difendere le attività di pizzeria da eccessiva tassazione
- per difendere la cultura e la filosofia italiana della pizza da chi la copia

Questi secondo noi sono i veri motivi per fare associazione

Qual'è la Pizza Italiana?

Indiscutibilmente **il mercato della pizza in Italia** è il più evoluto al mondo. Anche un bambino è in grado di capire la qualità della pizza. Non è altrettando uguale fuori dall'Italia. Certo, non di tutta l'erba si fa un fascio, ma molto spesso gli italiani che vanno all'estero si adattano troppo alle esigenze del posto snaturando la filosofia alimentare italiana. Nessuno vuol criticare l'adattamento ai gusti del posto ma quando si descrive una pizza italiana bisogna rispettare i criteri della nostra terra.

All'Italia tutti riconoscono essere la nazione in grado di produrre alimenti con un controllo igienico-sanitario di altissimo livello, anche se, molto spesso esporta la migliore qualità all'estero e lascia sul mercato interno la possibilità di consumare ciò che le altre nazioni sono in grado d'imitare. Complice anche la Comunità Europea che non legifera con trasparenza, privilegiando di volta in volta, questa o quella multinazionale alimentare. L'iscrizione su tutte le etichette dei prodotti alimentari (senza esenzione alcuna) di chi produce, del luogo di provenienza, delle sostanze nutrienti, e dei conservanti e stabilizzanti presenti nel prodotto, metterebbe il consumatore nella condizione di scegliere ciò che più gli sembri conveniente.

A tal proposito il mondo della pizza cosa sta facendo? I pizzaioli, le associazioni, accademie, scuole, federazioni di pizzeria (e chi più ne ha più ne metta) presenti in Italia che tanto si vantano di essere il baluardo della qualità professionale della pizza cosa stanno facendo per contrastare il fanomeno della contraffazione, contaminazione e commercializzazione dei prodotti agricoli di provenienza estera o realizzati con componenti contaminati provenienti da paesi senza controlli?

Spessissime volte si sente dire dalle grandi aziende italiane che la produzione di grano, latte, pomodori, verdure, ecc. in Italia non sono sufficienti a soddisfare il fabbisogno del mercato interno del nostro paese. questo può essere vero ma se i Molini tornassero a fare il loro mestiere, e cioè a dialogare con gli agricoltori con cui fare contratti e garantire loro un prezzo maggiore al campo, forze i contadini sarebbero invogliati ad aumentare la produzione di grano. **Invece per un molino è più facile acquistare una nave di grano, non importa da dove viene, basta che costi meno, tanto poi in azienda il prodotto farina realizzato con l'aiuto dei tecnici sarà in grado di soddisfare le esigenze dei consumatori.**

Un esempio questo che possiamo ricondurre a tutti i settori agricoli: al campo i prezzi sono risigati all'osso mentre i prodotti in vendita spesso sono maggiorati in percentuali altissime. Altro esempio la farina: oggi alcune farine definite di qualità sono vendute anche a 4 euro al chilogrammo.

Le aziende del settore sponsorizzano, scuole, campionati, manifestazioni della pizza. **I pizzaioli ringraziano ma non si preoccupano assolutamente di fare il proprio mestiere,** cioè quello di saper selezionare i prodotti di qualità, criticare e denunciare chi produce fraudolentamente, informando i consumatori finali sulla salubrità del prodotto pizza che rappresenti in toto la vera dieta mediterranea che i medici definiscono un bene per le popolazioni. Un esempio anche per le nazioni che la dieta mediterranea non l'anno mai utilizzata.

Noi Pizzaioli dovremmo essere il filtro tra le aziende di produzione di alimenti e il consumatore finale. La nostra professionalità e il nostro sapere, dovrebbe essere messo al servizio del cittadino attraverso un controllo della qualità dei prodotti posti in vendita, commercializzatie e utilizzati in pizzeria.

Ci sono aziende che producono materie prime di altissima qualità e certificate, ma molto spesso i gestori di pizzerie si affidano solo al prezzo (sempre più basso) delle derrate alimentari per contenere le spese e cercare di guadagnare di più.

Un errore questo che mette in serio pericolo la salute del consumatore, contribuisce ad aumentare sul mercato prodotti di dubbia provenienza e di scarsa qualità, e non permette alle pizzerie di raggiungere quel fatturato o quella fidelizzazione necessaria per rimanere sul mercato. Un danno questo che costringe sempre più i gestori di pizzeria ad utilizzare pizzaioli extra comunitari, i quali lavorano a prezzi più bassi, ma non portano con loro la filosofia culturale dell'agroalimentare italiano.

Tutti possono fare la pizza, ma il valore aggiunto alla "VERA PIZZA ITALIANA" può essere dato solo se nella sua produzione si tiene conto della qualità dei prodotti, dei metodi di produzione, della tradizione e della cultura tipicamente Italiana.

Il mondo pizza italiano deve poter comprendere che la vera differenza tra noi e gli altri operatori della pizza, sta proprio in questa forma mentis, necessaria a qualificare, diversificare e rendere unica la **"Pizza Italiana nel mondo**".

La nostra storia, le nostre tradizioni, i nostri valori, la nostra creatività, il nostro microclima, la nostra agricoltura, le nostre aziende di trasformazione dei prodotti agricoli, la nostra immagine nazionale, debbono essere necessariamente un patrimonio indivisibile di cui tutti noi Italiani dobbiamo essere fieri, orgogliosi e strettamente nazionalisti.

Oggi che i nostri governanti lasciano vendere le aziende eccellenti italiani non sapranno mai quale danno stanno facendo hai nostri figli e nipoti, i quali si ritroveranno ad essere operai dei nuovi padroni esteri. Ci stiamo spogliando di sacrifici che le generazioni passate hanno fatto per mettere in piedi aziende che dovevano creare sicurezza economica alle generazioni di oggi. Noi invece stiamo svendendo la professionalità, la qualità, l'inventiva, i sacrifici che i nostri avi hanno fatto per noi . Questo essere italiani non tutela assolutamente la PIZZA ITALIANA. R.A.

Corso Pizzaioli a Macerata

Si è concluso 15 aprile 2016 il Corso Base per Pizzaioli organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani a Piediripa di Macerata presso il laboratorio della ditta Paccaferri Domenico Srl.

Sessanta ore di lavoro pomeridiano suddivise in due parti: una parte dedicata all'apprendimento del mestiere di pizzaiolo comprendente: otto ore di teoria, ventotto ore di pratica e quattro per gli esami di fine corso. Hanno partecipato i signori: Romano Remolini di Matelica, Andrea Mosca di Montelupone, Zilfie Mema di Castelraimondo, Oltjon Gjergji di Treia, Fabio Betti di Montefano, Mergim Mema di Castelraimondo, Qendresa Mema di Castelraimondo, Florent Mema di Albano Laziale, Laura Mancini di Sassoferrato.

I partecipanti hanno dimostrato un buon grado di apprendimento, impegnandosi con grande attenzione nelle varie fasi lavorative. 45/60 è stata la media raggiunta dagli allievi. Tutti hanno raggiunto l'obiettivo previsto sia per ricevere l'attestato di pizzaiolo sia per i tre attestati dedicati alla sicurezza sul lavoro, sull'antincendio e per l'HACCP (ex libretto sanitario). Sono soddisfatti del lavoro fatto e si sono presentati agli esami con delle ottime pizze fantasia. Migliore del corso si è rivelato il signor Mergim Mema che ha realizzato la Pizza Pesce, farcita con base di mozzarella, insalatina novella, pomodorini, tonno, sale e olio evo. Tutti i nuovi pizzaioli si sentono pronti per essere inseriti in ambito lavorativo. Queste motivazioni che presagiscono la possibilità di un successo nel lavoro (speriamo), siano ripagate da grande fortuna. Questo l'augurio che la nostra Associazione si sente di inviare ai nostri neo pizzaioli.

Un grande ringraziamento va alle aziende che ci sostengono. A cominciare dalla ditta Paccaferri proprietaria del laboratorio che ci ospita, al molino Corradini di Mogliano, al molino Orsili di Sant'Elpidio a Mare e alla GiMetal per le piccole attrezzature da lavoro. R.A.

Tecno-x
Consulenza professionale

&

ASSOCIAZIONE PIZZAIOLI MARCHIGIANI
APM

APM e Tecno-x

la buona ricetta

per preparare la tua attività

RICHIEDI SUBITO UN SOPRALLUOGO **GRATUITO** E VERIFICA LA CONFORMITA' DELLA TUA ATTIVITA'

Tecno-x sas

sede legale. Via G. Giusti 2 63093 Roccafluvione (AP) - P.I. 02215250446
mob. 3209105882 - fax. 0736814551 - e.mail. tecnoxsas@gmail.com - pec. tecno_x@pec.it

Investire su se stessi

Farsi strada con pochi soldi è possibile?". Fortunatamente il settore della pizzeria è, per contenuti, un tipo di attività che non richiede grossi investimenti economici. Certo, occorre distinguere tra pizzeria da asporto, con consegna a domicilio, da quella con servizio ai tavoli. Le prime sono soggette alle norme vigenti di un'attività artigianale mentre l'ultima è, di fatto, un'attività commerciale con tutte le differenze del caso. Per una pizzeria del tipo commerciale occorreranno più investimenti iniziali derivanti dall'ospitalità che si offre al cliente: mi riferisco al servizio ai tavoli, al bar e all'uso di cucina se si tratta di ristorante-pizzeria. La pizzeria artigianale è da sempre invece l'attività che richiede un investimento molto accessibile, perché le normative vigenti la rendono semplificata nella sua realizzazione. Certo in tempi grami, come quelli che stiamo vivendo, anche quest'ultima attività può essere un impegno economico rilevante.

Le strategie

Ma come si può pensare di avviare una nuova attività di pizzeria senza dover ricorrere a notevoli investimenti? Essere in grado di aprire una propria attività senza spendere molti soldi e sentirsi vincenti, ritengo che sia ancora possibile. Occorre innanzitutto avere un'idea, scegliere un luogo, selezionare i fornitori, formarsi professionalmente e applicare un metodo di lavoro; in ultimo avere una buona contabilità. segue pag. 11

Protocollo di intesa e convenzione

Importante iniziativa a favore di tutti gli associati A.P.M.

ASSOCIAZIONE APM PIZZAIOLI MARCHIGIANI & Tecno-x Consulenza professionale

L'associazione Pizzaioli Marchigiani (di seguito A.P.M. per brevità) e la società di servizi **Tecno-x**, hanno siglato un'importante convenzione per tutti gli associati A.P.M.

La convenzione prevede:

1. Formazione aggiuntiva abilitante alla gestione della sicurezza nei luoghi di lavoro;
2. **Sopralluogo gratuito** per la verifica della conformità legislativa dell'attività;
3. Sconti del 50% su tutti i servizi e consulenza della Tecno-x ed in particolare:
   - Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
   - HACCP, autocontrollo alimentare;
   - Verifiche strumentali;
   - Prevenzioni incendi;
   - Formazione

3 ottimi motivi per usufruire della convenzione:

1. Il sopralluogo gratuito consentirà di conoscere il proprio stato di conformità;
2. La consulenza di professionisti esperti consentirà il miglioramento degli standard di qualità e sicurezza.
3. Perché usufruendo degli sconti riservati agli associati i costi di gestione dell'attività si ridurranno significativamente;

PER ULTERIORI INFORMAZIONI O SOPRALLUOGO CONTATTATE A.P.M. OPPURE LA TECNO-X sas

Tecno-x sas
sede legale. Via G. Giusti 2 63093 Roccafluvione (AP) - P.I. 02215250446
mob. 3209105882 - fax. 0736814551 - e.mail. tecnoxsas@gmail.com - pec. tecno_x@pec.it

Presentata la nuova divisa APM

Due versioni, la prima con manica lunga di rappresentanza, la seconda con manica corta da lavoro.

Costo per i soci:

Divisa Manica lunga con tutti i ricami, il grembiule lungo meno il nome Euro 48
Divisa manica corta con tutti i ricami, il grembiule lungo meno il nome Euro 42

RIVOLGERSI A:
Ditta TOBACO di
IVANO MONTENOVO
via Grandi, 12 - 60027 Osimo (AN)
tel 071 7106126 fax 071 7202252
cell. 337 637481 tobaco@tobacostyle.it

QUANDO L'IMMAGINE CONTA

LA DITTA TOBACO GARANTISCE A TUTTI I SOCI APM UNO SCONTO DEL 20% SU TUTTO IL CATALOGO GIBLOR'S RIGUARDANTE IL VESTIARIO PROFESSIONALE

Prima di dare il via alla realizzazione pratica del progetto, occorre studiare tutte le possibili variabili che si potranno incontrare durante il percorso lavorativo. Essendo la pizzeria un'attività di vicinato (così la definiscono le leggi vigenti), un giovane pizzaiolo o un dipendente che voglia cambiare il suo status, deve valutare attentamente tutte le norme (compresa quella riguardante il codice stradale), saper redigere un business plan che sarà il primo passo per realizzare l'idea da sottoporre a un fornitore di attrezzature capace di realizzare la pizzeria in toto. La scelta del fornitore dovrà essere accurata, basandosi sulla sua solvibilità economica, (un fornitore che sta bene economicamente sarà in grado di sostenere l'investimento iniziale e rateizzare la spesa senza ricorrere alle banche).

La fase esecutiva

Fin qui progettare una nuova attività costerà solo in termini di dispendio d'energie intellettuali, ma poco in termini economici, per cui vale la pena soffermarsi molto in questa fase progettuale per cercare di risolvere tutte quelle variabili che potrebbero fermare i lavori o impedire l'apertura programmata. Una volta rassicurati della bontà progettuale, si potrà passare alla fase esecutiva sottoponendo al fornitore scelto un piano d'impresa correttamente compilato; sarà la garanzia offerta per convincerlo della bontà dell'operazione e della sicurezza di ottenere il pagamento dovuto nel tempo. Una buona formazione professionale scelta in base a dalle reali competenze dell'insegnante o dell'organizzazione che garantisce l'efficienza dell'offerta formativa sarà un valore aggiunto per scegliere il tipo di pizza da realizzare nel punto vendita. La pizza che dovrà essere messa in vendita avrà una valutazione che deve essere fatta in funzione dei potenziali concorrenti presenti, senza mai tentare di copiare o realizzare un prodotto che vada per la maggiore nel luogo scelto per la nuova attività. Preferire un location con concorrenti visibili, da una zona senza pizzerie, darà la possibilità di valorizzare la professionalità del pizzaiolo e garantire il successo dell'attività. Nel caso la pizza sia realizzata con tecniche, materie prime e attrezzature di qualità, sarà più facile acquisire una clientela fidelizzata perché potrà scegliere tra diverse versioni dello stesso prodotto. Una semplice pubblicità basata sul passaparola e un'attenta contabilità aziendale, finalizzata al rispetto del business plan oggetto del progetto iniziale, darà al pizzaiolo la certezza che gli obiettivi preventivamente calcolati siano facilmente raggiungibili. Anche un corretto comportamento di buon vicinato, con le altre attività del luogo che possono fare da fornitori, darà un contributo al successo della pizzeria. Acquistare le verdure deperibili tutti i giorni dal fruttivendolo vicino o alcuni prodotti dal macellaio e dall'alimentarista del quartiere, potrà aiutare nel promuovere la propria attività e acquistare la fiducia dei vicini. Avere un approccio al proprio progetto aziendale vincente significa conquistarsi la fiducia e la credibilità necessarie perché il mondo del lavoro possa venire in aiuto al singolo e permettere di raggiungere un obiettivo senza investimenti iniziali, ma semplicemente programmando nel medio periodo il raggiungimento dell'obiettivo prefissato. Atteggiamenti di questo tipo costano poco in denaro, ma rendono credibile l'individuo e soprattutto rendono possibile ciò che di massima si crede impossibile. R.A. x Pizza & Food

Cannella ha proprietà 'brucia grassi', aiuta calo del peso

Scoperta Nestlé Research Center e Università di Tokyo

La cannella ha delle proprietà 'brucia grassi' e sarebbe in grado di contribuire alla diminuzione del peso corporeo: lo sostiene uno studio pubblicato negli Scientific Reports di Nature, ad opera degli scienziati del Nestlé Research Center di Losanna (Svizzera) e dell'Università di Tokyo.

I ricercatori hanno scoperto, in particolare, che l'aldeide cinnamica (la sostanza principale che conferisce il particolare aroma alla cannella) fa aumentare i livelli di dispendio energetico e di ossidazione del grasso. Questo, spiegano gli esperti, "grazie alla stimolazione di un processo chiamato termogenesi, che consiste nella produzione di calore da parte dell'organismo, soprattutto nel tessuto adiposo e muscolare, favorendo così l'ossidazione del grasso e la conseguente diminuzione del peso". Le particolari proprietà della cannella, aggiungono i ricercatori, "sono analoghe a quelle del peperoncino. In questo caso è la capsaicina che, oltre a conferirgli il tipico sapore piccante, esercita un'attività anti-fame: è proprio questo principio attivo che fa aumentare il calore del corpo e il consumo di ossigeno fino a 20 minuti dopo il pasto". Secondo gli esperti, quindi, "realizzare ricette opportunamente speziate potrebbe rappresentare un vantaggio terapeutico", utilizzando queste sostanze non solo per insaporire i piatti, ma anche per ricavarne un vantaggio per la propria salute. Tratto da internat

BULL - ITALFORNI

Il Forno Bull e' assemblato in acciaio altamente resistente e rivestito da vetro colorato, temperato, resistente agli urti e alle alte temperature.
Di grande effetto estetico, Bull e' stato disegnato per esaltare le sue linee forti e rigorose.
In alto aggiunge carattere e vigore a tutto l'insieme. Composto da 1, 2, 3 camere da 120 x 110 cm, BULL ha caratteristiche tecniche non comuni per attivarsi in tutte le necessità che il suo impiego richiede.La nuova cappa aspirante motorizzata con il suo disegno e la prominente forma vuole ricordare la postura frontale del toro arcuato in avanti.
La nuova scheda di controllo è composta da una serie di controllori digitali studiati per la gestione di forno e cella di lievitazione, con icone di funzione e tasti a sfioramento. L'interfaccia utente si presenta come un'unica superficie in vetro temperato composta da un display personalizzato il cui design e la cui facilità di utilizzo ricoprono un ruolo importante.Possibilità di inserire vaporiera su ogni camera. Sulla cappa aspirante motorizzata è possibile abbinare un kit abbattimento vapori completo di filtro ai carboni attivi per fumi ed odori che permette di non utilizzare la canna fumaria.
Utilizzo di nuove resistenze singole inserite all'interno della pietra refrattaria del cielo e della platea, potenziate sulla parte anteriore del forno(sportello).
Risparmio del consumo del 30% grazie al doppio isolamento creato dal rivestimento del vetro e da nuove fibre isolanti ecologiche sia sulla camera che nello sportello provvisto di doppio vetro. Da www.italforni.it

“Come farsi notare dentro e fuori dal locale?"

“Come evitare gli sprechi utilizzando le materie prime in eccesso?” Nel corso dell’anno solare può succedere, in pizzeria, che si acquistino materie prime per realizzare nuove pizze da inserire in menù, ma che non si riescono a smaltire in tempi rapidi, per errata programmazione o cambiamenti nei gusti del consumatore o scarsa accettazione delle nuove proposte da parte del cliente. In questi casi se le derrate hanno una scadenza lunga, spesso e volentieri, si lasciano riposare nel magazzino nella speranza di utilizzarle in seguito. Mi riferisco principalmente alle conserve che per legge hanno una durata media di 5 anni solari. Poiché alla fine dell’anno si dovrà stilare l’inventario necessario alla compilazione del bilancio dell’attività, un magazzino troppo impegnativo rischia di togliere quelle risorse economiche indispensabili per il corretto proseguo dell’attività stessa. Come si può evitare questi inconvenienti? All’inizio del terzo quadrimestre dell’anno lavorativo sarà necessario tenere conto di una rivisitazione del menù per aggiornarlo e favorire lo smaltimento delle materie prime stoccate e invendute inserendo nuove ricette di pizza. Suddividere le proposte di pizze in menù, secondo le stagioni, permetterà di poter giocare con gli alimenti proponendo nuovi prodotti che contengano quelle materie prime rimaste inutilizzate. segue a pag. 17

www.pizzamarche.org

&

www.bussola-assicurazioni.com

Le nostre Compagnie:

Referente: ALESSANDRO PEPA
Bussola Point ANCONA
via Alcide De Gasperi 40
Tel. 071-2070470

La scelta giusta
Le prime pale per pizza forate,
per un facile setacciamento della farina.
Le sole antibatteriche e antimuffa,
per il massimo dell'igiene.
Le uniche rinforzate con rivetti,
per una solidità indistruttibile.
Disponibili in più modelli,
a misura di pizzaiolo.
GI METAL utilizza materiali idonei al contatto alimentare, verificati dalle analisi condotte nei laboratori di TÜV Italia
Attrezzature professionali per la ristorazione
GI·METAL
MADE IN ITALY
GI METAL s.r.l. - Via Popolesco, 58 - 59013 Montemurlo (Prato)
tel. +39.0574.79 641 - mail@gimetal.it - www.gimetal.it

Anche l'utilizzo di tabelle per una corretta associazione degli alimenti contribuirà alla formazione di nuove ricette ideali per evitare gli sprechi di materie prime. Ma non solo, realizzare una nuova ricetta tenendo conto dell'abbinamento degli alimenti significa rendere la propria pizza molto digeribile e quindi fidelizzare il cliente. Tutti i pizzaioli dovrebbero sapere che il nostro organismo, ogni volta che s'introduce un alimento, cerca di creare le condizioni ottimali per la sua assimilazione. Quando però sono ingeriti cibi che richiedono condizioni digestive differenti, l'apparato digerente non potrà far altro che creare delle condizioni intermedie, un compromesso rispetto a quelle ideali. Se ne deduce che gli alimenti non dovrebbero essere introdotti in modo indiscriminato, pena una cattiva digestione e assimilazione, un inutile affaticamento dell'apparato digerente e la sovrapproduzione di scorie tossiche che, se non correttamente smaltite, diventa la prima causa d'intolleranze e patologie. Mettere in campo promozioni o sconti sulle pizze che utilizzano materie prime in eccesso, porterà un aumento dei consumi e quindi un rapido abbassamento delle scorte. Occorre stimolare il consumatore con precise proposte pubblicitarie giustificate da decorrenze, compleanni aziendali, festività o altre possibili occasioni che rendano credibili gli sconti applicati senza intaccare le proposte di pizza vendute tutti i giorni. Per chi ha l'uso di cucina, l'utilizzo di materie prime in eccesso può essere stimolo a introdurre nel menù nuove proposte culinarie che tengano conto di un uso intelligente delle stesse creando proposte gastronomiche finalizzate allo smaltimento di alimenti fermi in magazzino. Se il locale è munito di autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande, si potrà attivare l'aperitivo cena, che tanto va di moda e piace alle nuove generazioni. Anche in questo servizio al cliente è possibile introdurre tutte quelle conserve che possono anche essere utilizzate singolarmente in accompagnamento a focacce. Qualora la materia prima in eccesso sia la farina, perché si è voluto provare nuove tipologie di pizza o metodi di produzione che richiedono farine particolari, si potrà usare l'eccedenza di farina per prodotti da inserire come stuzzichini tipo panzerotti, ciambelle e pane fritto, oppure frittelle da utilizzare negli aperitivi, o nell'happy hour, ad inizio pasto come intrattenimento nell'attesa della pizza, oppure da utilizzare come contenitore per un'insalata, per servire un piatto in crosta o semplicemente per fare degli ottimi grissini da sostituire a quelli acquistati o al pane da servire. Se invece, si è provveduto a un eccesso di materie prime facilmente deperibili, il modo più semplice ed efficace per non perderle, sarà quello di cuocerle nei modi più consoni alle esigenze della pizzeria e stoccarle in frigorifero o abbatterle rispettando la catena del freddo. Una volta surgelate si potranno mantenere per il tempo necessario al loro utilizzo senza sprechi economici. Buona norma sarebbe preoccuparsi costantemente, mese dopo mese, di dare rotazione alle merci in modo da evitare questo inconveniente. Un corretto controllo del magazzino permetterà di dare il giusto turn over alle merci, di analizzare i consumi, di conoscere i tipi di pizza più facilmente vendibili, evitando di fare magazzino. Oggi con i mezzi tecnologici in nostro possesso tutto questo è facilmente realizzabile. R.A. x Pizza & Food

APERTE LE ISCRIZIONI AL VIDEOCONCORSO

2ª EDIZIONE

VIDE'O PIZZA quant'è bella

Dopo il successo dell'edizione 2015
PizzaFood ripropone il suo videoconcorso

PIZZA FOOD TIVU'

www.pizzafood.tv

www.pizzafood.it

PIZZA FOOD

ISCRIVITI

PIZZA FOOD TIVU'

VIDE'O PIZZA quant'è bella

Modulo di Adesione

Con il presente modulo aderisco al videoconcorso "Vide'O PIZZA quant'è bella" organizzato da www.pizzafood.tv al costo di **€ 250,00 + IVA** che mi impegno a saldare al momento della registrazione del video che mi riguarda

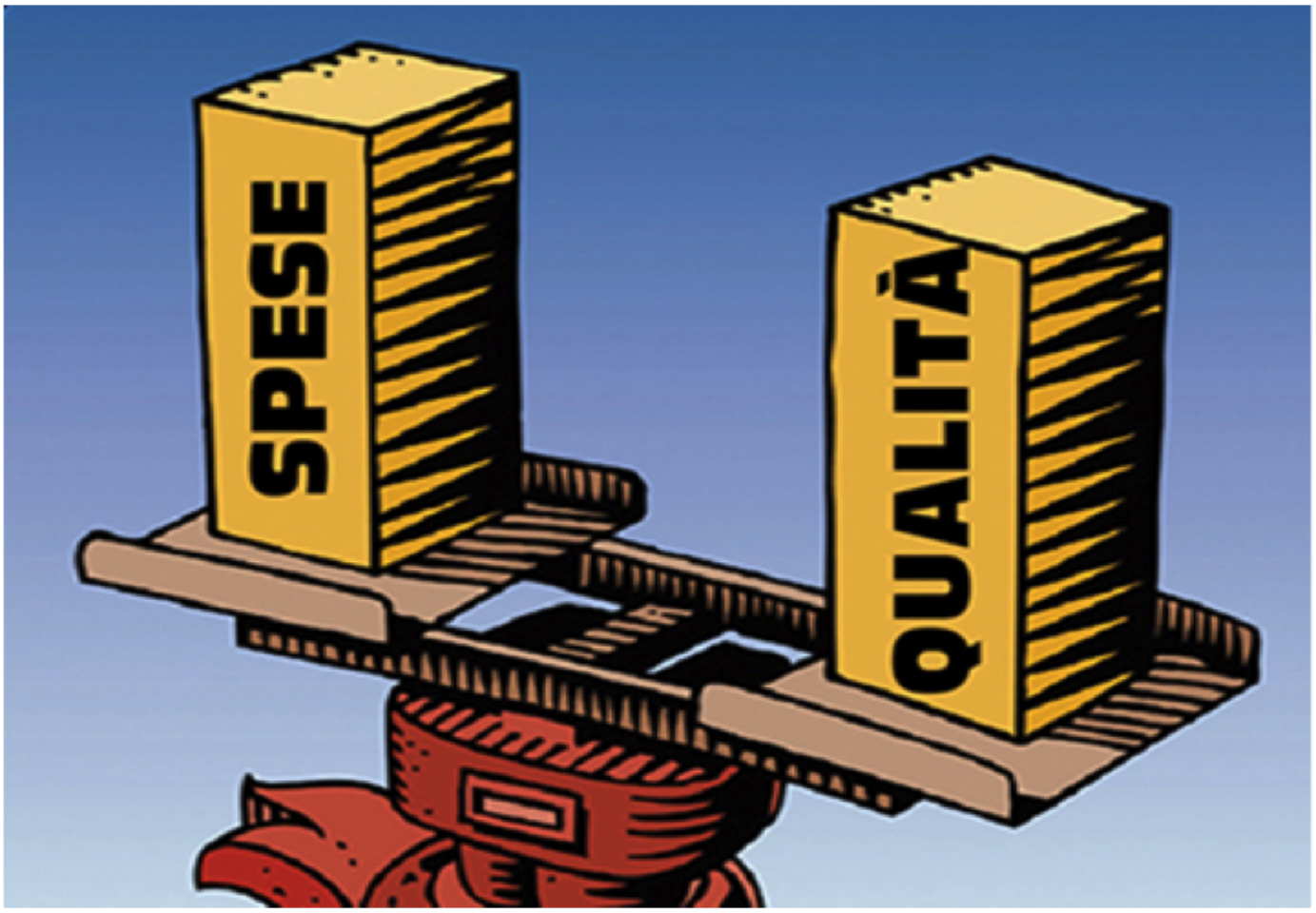
NOME	
COGNOME	
TELEFONO	
MAIL	
PIZZERIA	
INDIRIZZO PIZZERIA (città, via, CAP)	

il presente modulo ha valore di liberatoria per la tramissione delle immagini e dei dati del sottoscrivente da parte dell'organizzazione di PizzaFood.

Da inviare via mail a info@pizzafood.it o via fax al numero 02/84176789

Data _____ Firma _____

Organizzazione e controllo



“Limare le spese senza incidere sull’offerta di qualità: come fare?”. L’ultimo periodo dell’anno è quello che richiede più attenzione alla parte amministrativa delle attività perché occorre pensare alla chiusura del bilancio aziendale e alla programmazione del prossimo anno. Specialmente per una piccola attività di pizzeria è bene sapere che avere delle spese fuori controllo può divenire alle volte anche molto pericoloso. Tenere sempre sotto stretta osservazione le spese di gestione di un’attività di pizzeria è determinante per poter ottenere gli utili di gestione. Ma se si rende necessario dare un taglio ai costi per mantenere gli utili è necessario mettere in pratica alcuni consigli che potranno rendersi decisivi nel futuro prossimo dell’azienda. Esaminiamo alcuni punti fermi. Attivare il conto economico. Un’attività di pizzeria, sia essa al taglio o con servizio ai tavoli o ristorante pizzeria, deve rispettare degli obblighi di legge riguardanti l’aspetto amministrativo, tributario, economico legato alla gestione dell’attività stessa. Il Fisco italiano utilizza gli studi di settore per determinare il reddito delle attività presenti sul mercato. Questo strumento con cui si stabilisce come si deve pagare di tasse, si basa sulla resa delle varie tipologie di pizza con cui sono calcolate le spese e l’utile di esercizio. In pratica con questo strumento di parte (quella del Fisco) si compongono conti economici dell’attività per calcolare il valore delle tasse da pagare nell’anno corrente. Il conto economico di un’attività è lo strumento che ci permette di capire in modo preciso e determinato se l’attività di pizzeria produce reddito o se nell’arco dell’anno va in pari o addirittura sarà in perdita. Per attivare questo dispositivo di lavoro occorre eseguire l’inventario preciso del magazzino e tenerlo costantemente aggiornato, calcolare esattamente le spese di gestione della pizzeria, calibrare al grammo tutte le ricette di pizze realizzate, decidere la percentuale di spreco da applicare nelle varie fasi di produzione e vendita e compilare il prezzo da applicare, secondo un coefficiente espresso in percentuale, in grado di definire l’effettivo corrispettivo che il cliente dovrà pagare per la pizza venduta. segue a pag. 23

Forno a legna rotante

Telecomandato

IL ROTANTE

INNOVATIVO, FUNZIONALE TECNOLOGICO E DA OGGI ANCHE INTELLIGENTE GRAZIE ALLA GESTIONE DIGITALE DEI PROGRAMMI DI COTTURA CON IL SISTEMA CEKY SMART CHEF.

L'INNOVATIVO FORNO DI CASA CEKY, L'UNICO CON PIANO E CUPOLA REALIZZATI INTERAMENTE IN MATTONI REFRATTARI, UNISCE AI VANTAGGI DEL FORNO DI COSTRUZIONE ARTIGIANALE LA PRATICITÀ D'USO E L'EFFICIENZA PRODUTTIVA DEL PIANO ROTANTE.

INNOVATIVE, EFFICIENT, TECHNOLOGICAL AND SMART: CEKY SMART CHEF SYSTEM PUT THE DIGITAL MANAGEMENT OF COOKING PROGRAMS AT YOUR FINGERTIPS.

THE INNOVATIVE CEKY ROTATING OVEN IS THE ONLY ONE WHOSE COOKING FLOOR AND DOME ARE ENTIRELY MADE OF REFRACTORY BRICKS; IT COMBINES THE ADVANTAGES OF THE TRADITIONAL HANDCRAFTED OVEN WITH THE EASE OF USE AND EFFICIENCY OF THE ROTATING DECK.

L'unico interamente costruito a mano in mattoni refrattari

THE ONLY ONE COMPLETELYHAND MADE IN FULL FIREBRICKS

L'UNICO FORNO ROTANTE TOTALMENTE ARTIGIANALE.

Piano e cupola sono realizzati interamente in mattoni refrattari.

OPERATIVITÀ CONTINUA E TEMPERATURA OTTIMALE.

Grazie all'azione combinata del bruciatore a gas per il forno e della resistenza elettrica indipendente nel piano rotante.

TECNOLOGICO E DA OGGI ANCHE INTELLIGENTE.

Gestione digitale dei programmi di cottura. Ceky Smart Chef sincronizza temperatura, senso e velocità di rotazione.

THE ONLY ROTATING OVEN TOTALLY MADE WITH FIREBRICKS.
Brick by brick handmade cooking floor and dome.

NO MORE INTERRUPTIONS AT WORK.
Thanks to refractory bricks and Ceky expertise the rotating surface is always at ideal temperature. Cooking cycles will be uninterrupted and temperature will always be under control, with a mix of gas and electric power supply.

TECHNOLOGICAL AND SMART.
Digital management of the cooking programs. Ceky Smart Chef synchronizes temperature, timing, direction and speed, all with an easy-to-use and intuitive touch interface.

Il forno, ruotando, consente all'operatore di caricare frontalmente le pizze semplificando e velocizzando notevolmente il lavoro. La rotazione inoltre migliora l'esposizione al calore accelerando la cottura e rendendola più uniforme su tutta la superficie. Oltre al bruciatore a gas, che assicura una temperatura precisa e puntuale, una resistenza elettrica indipendente al di sotto del piano rotante (gestibile in modalità spento, automatica, o manuale), garantisce un'operatività continua e consente di cuocere pizze ininterrottamente senza bisogno delle fastidiose pause per far riprendere calore al piano. I pannello di controllo digitale Ceky Smart Chef attraverso un semplice e intuitivo touch screen sincronizza e gestisce sia il senso che la velocità di rotazione del piano, la temperatura del forno e permette di impostare programmi di cottura predefiniti per i diversi cibi. Un pratico telecomando consente inoltre di controllare a distanza le funzionalità del forno. Il software è facilmente aggiornabile in pochi minuti tramite chiavetta USB.

The rotating oven allows the operator to load pizzas from the front, simplifying and speeding up work significantly. Rotation also improves exposure to heat, accelerating baking and making it uniform over the entire surface.In addition to the gas burner, which ensures precise temperature, a separated electric resistance, located under the rotating surface, ensures the possibility to bake pizzas continuously with no need for breaks between baking cycles. Ceky Smart Chef digital control panel, through a simple and intuitive touch screen, synchronizes and manages surface rotation's direction and speed, as well as oven's temperature. Furthermore it allows setting predefined cooking programs according to different baking needs. Its compact and discrete look gives the customer the opportunity to detach it from the oven's body and place it where is more comfortable to access it. Oven's main functions can also be remotely controlled using the included remote control. The operator's work will be faster and more efficient: he won't have any need to interact directly with the control panel, having all the commands he needs right at his fingertips. Oven's software is completely upgradable to new published versions, using the USB socket placed beneath the control panel and a USB stick (included).

35

TUTTO SOTTO CONTROLLO

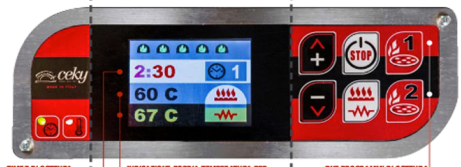
il pannello Smart Chef

Con due diversi metodi di input

With two different input technology

L'unico con comando remoto per la gestione delle funzioni principali

The only one with remote controlled baking programs



PANNELLO TOUCH-SCREEN PER REGOLAZIONI FINI E SETUP
TOUCH SCREEN PANEL FOR FINE TUNING AND SETUP

PANNELLO CAPACITIVO PER LA GESTIONE DEI PROGRAMMI
CAPACITIVE PANEL FOR EASY AND QUICK PROGRAM MANAGING

TIMER DI COTTURA CON AVVISO SONORO
COOKING ALARM CLOCK

INDICAZIONE DOPPIA TEMPERATURA PER CUPOLA E PIANO DI COTTURA
DOUBLE TEMPERATURE CHECK FOR DOME AND COOKING DECK

DUE PROGRAMMI DI COTTURA AD ACCESSO RAPIDO
TWO FAST - ACCESS PROGRAMS

36

AVVIO DEI DIVERSI PROGRAMMI DI COTTURA
TWO FAST - ACCESS PROGRAMS

FUNZIONE START/STOP
START/STOP BUTTON

CON SISTEMA DI FISSAGGIO PER IL MANICO DELLA TUA PALA, VELOCIZZA E SEMPLIFICA OGNI INFORNATA

WITH A FAST COUPLING SYSTEM FOR YOUR PIZZA PEEL

TELECOMANDO ESCLUSIVO PER GESTIRE LE FUNZIONALITÀ ANCHE IN REMOTO.

A handy remote control enables the oven functions to be controlled remotely.

INTERFACCIA DI COMANDO TOUCH SCREEN E CAPACITIVO. PRECISO E RESISTENTE.

Digital control panel with touch screen and capacitive function. Precise and robust.

CHIAVETTA USB. SOFTWARE DEL FORNO SEMPRE AGGIORNATO GRATUITAMENTE.

The software can easily be updated in a few minutes and with no additional costs using a USB pen drive.

LA COMBINAZIONE DI GAS E RESISTENZA ELETTRICA GARANTISCE ASSOLUTA UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA.

The gas burner heat up the dome. The indipendent electrical resistance maintain the rotating cooking floor with the right temperature.

37

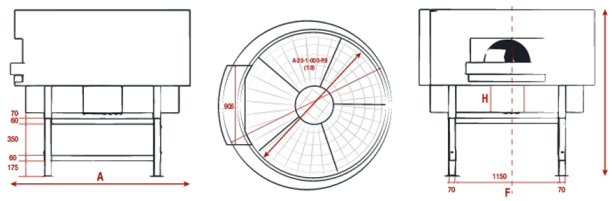
INGOMBRI

MODELS AND DIMENSIONS

38

	MOD. 120	MOD. 150
N. PIZZE*	5	11
A	165 cm - 65"	195 cm - 77"
B	120 cm - 47"	150 cm - 59"
H	185 cm - 73"	185 cm - 73"

**pizze diametro 30 cm - pizzas with diameter of 12"*



39

BRUCIATORE A GAS

GAS BURNER

PER OFFRIRE AI VOSTRI CLIENTI I RISULTATI DI COTTURA DEL FORNO A LEGNA TRADIZIONALE CON UN SISTEMA DI ALIMENTAZIONE PULITO, PRECISO, ECONOMICO E SICURO.

A CLEAN, PRECISE, COST-EFFECTIVE AND SAFE POWER SUPPLY SYSTEM GRANTING THE SAME TASTE OF A TRADITIONALLY WOOD BAKED PIZZA.

CARATTERISTICHE

MAIN FEATURES

MAI PIÙ COSTI E PROBLEMI DI STOCCAGGIO DELLA LEGNA.

Umidità, insetti, polvere e residui, logistica e magazzino.

STOP ALLA FULIGGINE.

Il bruciatore non sporca e annerisce il tuo ambiente di lavoro.

GESTIONE SEMPLICE E VELOCE.

La temperatura desiderata viene raggiunta in tempi notevolmente più brevi e la gestione del forno è più facile anche per gli operatori meno esperti.

CONSUMI E COSTI RIDOTTI.

La regolazione della fiamma consente una programmazione puntuale della temperatura limitando i consumi ai soli momenti di effettivo utilizzo e riducendo notevolmente i costi di gestione.

INGOMBRI RIDOTTI E PIÙ SPAZIO PER LE TUE PIZZE.

Rimuovendo l'ingombro della legna il vostro forno contiene fino 3-4 pizze in più.

NON NECESSITA DI AUTORIZZAZIONI E PERMESSI SPECIALI DA PARTE DEI VIGILI DEL FUOCO.

MINIMA MANUTENZIONE ANNUALE DELLA CANNA FUMARIA, EFFETTUABILE DA QUALUNQUE IDRAULICO.

BREATHE NEW LIFE INTO YOUR OLD OVEN.
Ceky burner can be installed in any existing wood fired oven, allowing you to renew it and make it more effective and efficient. Your new Ceky burner can be easily installed by any plumber in a very short time, allowing you to immediately save money and working energy.

NO MORE WOOD MANAGING AND STORING COSTS.
Damp, insects, dust and dirt, wood related logistics and warehousing will only be long gone memories. Stop to soot. The burner neither dirties nor blackens your work environment. Your oven and chimney will always look and feel just like new, without any need for maintenance or cleaning.

QUICK AND EASY MANAGEMENT.
Desired temperature can be achieved in a significantly shorter time and managing the oven becomes an easy task, even for unTrained operators.

LOWER FUEL CONSUMPTION AND COSTS.
Automatic and manual flame adjustment grants accurate temperature programming, reducing consumption and operating costs.

MORE SPACE FOR YOUR PIZZAS.
Removing wood, your oven can contain up to 3 or 4 supplementary pizzas. Increase your production without changing your oven.

41

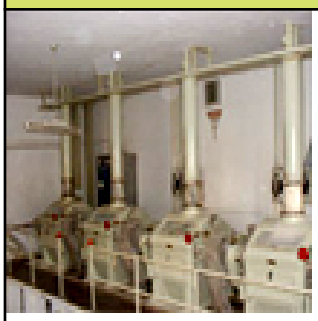
Corradini
dal 1930

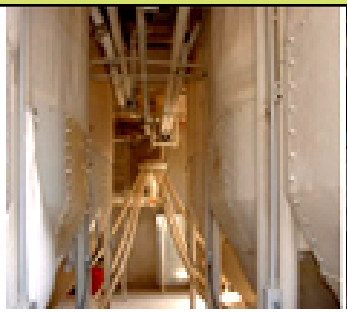
Corradini Corrado & C. sas

MULINO e OLEIFICIO

62010 MOGLIANO (MC) - via Macina, 57/58

Tel. e fax 0733 556548 - e-mail: info@corradinisas.it





IL molino Corradini

Il frantoio Corradini

Produrre reddito

Una volta ottenute tutte queste informazioni, che richiedono un grande impegno iniziale, si passa alla fase di elaborazione dei dati ricavati, per giungere a capire se l'attività di pizzeria produce reddito oppure no. Questo strumento di lavoro è decisivo per stabilire l'incidenza in percentuale: le spese su ogni singolo prodotto in vendita, il valore delle materie prime utilizzate per la realizzazione delle pizze e la percentuale di utile che il prodotto porta all'azienda in essere. Una pizzeria che riesce a mettere in funzione una contabilità interna di questo tipo è in grado (in tempo reale) di capire ogni giorno, se l'utile di esercizio è un obiettivo facilmente raggiungibile oppure no. È inoltre in grado di apportare i correttivi necessari, in tempo reale, senza arrivare alla fine dell'anno solare e trovarsi nell'impossibilità di raggiungere l'obiettivo prefissato. Oggi un aiuto importante ci viene dai computer, attrezzature capaci di elaborare moltissimi dati in frazioni di secondo. Con un efficiente soft specifico, tutto questo lavoro è facilmente eseguibile, non solo, si potrà anche avere una quantità notevole di statistiche sulla vendita delle pizze. Dotarsi di risorse umane efficienti. Molto spesso in pizzeria si utilizzano collaboratori saltuari e senza competenze tecniche necessarie. Un dipendente che non conosce il proprio mestiere non sarà mai in grado di rendere il proprio lavoro efficiente e contribuire costruttivamente al raggiungimento degli obiettivi aziendali. Selezionare con cura e in base alle competenze acquisite un dipendente, permette di lavorare con più efficienza, ridurre i tempi di lavoro e aumentare la produzione. Anche un investimento mirato alla formazione dei collaboratori della pizzeria porterà ottimi benefici sul fatturato aziendale. Ottimizzare i turni di lavoro, evitando la presenza dei dipendenti nelle ore di non lavoro, lasciando al dipendente stesso la facoltà di adattare le ore lavorative secondo la necessità aziendale lo mette nella condizione psicologica di applicarsi maggiormente.

Fornitori selezionati

Utilizzare materie prime di qualità. Molto spesso mi è capitato di veder utilizzare, in pizzeria, materie prime di qualità media bassa. Usare prodotti realizzati per il settore professionale selezionando aziende serie e capaci di certificare l'origine dei prodotti venduti mette la pizzeria nella condizione di aumentare la qualità percepita dal cliente finale, di diminuire la quantità utilizzata nelle ricette e soprattutto, permette di offrire oltre alla pizza una serie d'informazioni sull'origine degli alimenti fidelizzando il cliente alla pizzeria. Maggiore qualità sulla pizza significa maggiore consumo e fatturato aziendale. Scegliere confezioni o imballaggi specifici. Devono essere vocati a un'attenzione nei riguardi della salubrità della pizza venduta, nel rispetto della salvaguardia dell'inquinamento aziendale, permetterà di acquisire maggiore fiducia da parte del cliente e maggiore igienicità al prodotto venduto. Saper scegliere o ridimensionare (se necessario) gli imballaggi per diminuirne le spese e aumentare la qualità porterà un risparmio significativo nel lungo periodo. Massima attenzione alla pubblicità aziendale. Saper selezionare il badget pubblicitario in funzione delle possibilità aziendali e farlo gestire ad un'agenzia seria e selezionata produrrà sicuramente beneficio alla pizzeria. Partendo dalla convinzione che per il settore pizzeria la migliore pubblicità è quella del passaparola, diventa semplice poter contenere le spese pubblicitarie se si è deciso di mettere in campo i punti elencati in precedenza.

Renato Andrenelli x Pizza & Food

Grasselli per il nostro settore

SALUMIFICIO

Taccalite

dal 1946

Il Nuovo Salumificio Taccalite srl – Ancona
www.salumificiotaccalite.it.

Nel 1946 i fratelli Taccalite iniziano nelle Marche la macellazione del suino e la produzione dei salumi che sono sinonimo di tradizione, qualità e genuinità tipiche della cultura marchigiana.

Successivamente, da un ramo d'azienda di uno dei fratelli Taccalite, i figli Roberto e Marco Taccalite fondano il "Nuovo Salumificio Taccalite srl". I due fratelli creano nuove sinergie e strategie che mischiano tradizione ed apertura alle nuove tendenze del life-style italiano.

Da sempre, le carni selezionate dal Nuovo Salumificio Taccalite srl secondo principi sani ed in base alle direttive alimentari vigenti, vengono lavorate con passione e secondo le antiche regole della stagionatura, garantendo salumi e ciauscoli che conservano i profumi ed i sapori di una terra incantevole.

Oltre al salame Fabriano, alla coppa di testa ed al ciauscolo, i prodotti principali del Nuovo Salumificio Taccalite sono i ciccioli e i grasselli.

Quest'ultimi derivano dalla lavorazione di parti di suino selezionato, macinato, cotto, tostato ed infine salato e possono essere utilizzati per farcire pizza, cresce, pane, piadine, ecc. rendendoli croccanti, saporiti e gustosi. Si possono servire anche da soli come snacks appetitosi da gustare con un buon bicchiere di vino o di birra.

I ciccioli ed i grasselli che, rappresentano il core business del Nuovo Salumificio Taccalite srl, sono un prodotto caratterizzato da elevate caratteristiche di qualità alimentare e freschezza, che abbinano gustosità e fragranza alla tradizione marchigiana.

La possibilità di distribuzione in numerosi settori e per numerosi campi di impiego: dalla catena del freddo, alla panificazione, dalla ristorazione ed alle catene di bar ed enoteche, ai panini, grissini, piadine, pizza e snacks da aperitivo, ne fanno anche un prodotto estremamente commerciabile e di forte appeal per il consumatore finale.

Certificazioni ed attestati forniti dal Nuovo Salumificio Taccalite garantiscono che tutto il processo produttivo dei ciccioli e dei grasselli sia svolto nel pieno rispetto dell'ambiente e delle normative vigenti in materia.

I nostri clienti sono i punti vendita diretti (forni, salumifici, ecc.) e distributori (supermercati e G.D.O.), dislocati sul territorio locale e nazionale, a cui offriamo e garantiamo un servizio puntuale ed efficiente.

Il brand del Nuovo Salumificio Taccalite srl è segnalato e registrato sul sito delle "ECCELLENZE ITALIANE" a tutela della qualità ed a garanzia dei consumatori contro le contraffa zioni.
Vi invitiamo ad andare vedere sul sito: http://www.eccellenzeitaliane.com/aziende/risultati-ricerca.html.

Ad inizio 2014 abbiamo iniziato con l'AIC I(Associazione Italiana Celiaci) l'iter per la Certificazione dei nostri prodotti per entrare a far parte dell'Albo dei Produttori di salumi ed affini privi di latticini o derivati del latte e di glutine, dato che i nostri prodotti sono già tradizionalmente privi di tali ingredienti. Questo ci permetterà dunque di poterci rivolgere ad un nuovo segmento di mercato che è quello dei consumatori celiaci e degli allergici al glutine.

Parteciperemo con l'APM all'Angolo della Crescia durante l'evento Tipicità 2014 a Fermo il 15/16/17 marzo: i maestri pizzaioli produrranno cresce e pizze con i nostri grasselli ed inviteranno il pubblico presente alla degustazione di un prodotto ottimo e gustoso, legato alla più sana tradizione gastronomica marchigiana, ma in linea con le nuove tendenze dello slow food italiano.

casearia

De Remigis

Mozzarella Fiordilatte

Prodotta esclusivamente con latte italiano

Utilizzata
in questo esercizio

Coldiretti, in 2 pizze su 3 mozzarella lituana e salsa cinese

20 aprile 2016

Nel 2015 sono infatti aumentate del 379% le importazioni di concentrato di pomodoro dalla Cina che hanno raggiunto circa 67 milioni di chili nel 2015, pari a circa il 10 per cento della produzione nazionale in pomodoro fresco equivalente, ma a crescere del 279% sono state anche le importazioni di olio di oliva dalla Tunisia

Dalla mozzarella lituana al concentrato pomodoro cinese, ma c`è anche l`olio tunisino e il grano canadese nelle quasi due pizze su tre servite in Italia che sono ottenute da un mix di ingredienti provenienti da migliaia di chilometri di distanza senza alcuna indicazione per i consumatori. E` quanto emerge dal Dossier Coldiretti presentato in occasione della mobilitazione degli agricoltori italiani con i trattori a Napoli a difesa della dieta mediterranea dove è stato fatto il confronto con la vera pizza 100% italiana.

Nel 2015 sono infatti aumentate del 379% le importazioni di concentrato di pomodoro dalla Cina che hanno raggiunto circa 67 milioni di chili nel 2015, pari a circa il 10 per cento della produzione nazionale in pomodoro fresco equivalente, ma a crescere del 279% sono state anche le importazioni di olio di oliva dalla Tunisia mentre c`è stato un incremento del 17% dei prodotti caseari destinati alla trasformazione industriale e, tra queste, soprattutto le cagliate provenienti dalla Lituania e destinate a produrre mozzarelle senza alcuna indicazione sulla reale origine in etichetta.
Ed i primi dati del gennaio 2016 non sono incoraggianti con l`aumento di mille tonnellate delle importazioni di grano tenero straniero. In particolare - precisa la Coldiretti - è stata proprio la Campania la regione principale di destinazione del concentrato cinese e delle cagliate industriali per sfruttare impropriamente l`immagine di qualità conquistata nell`alimentare.

La pizza sviluppa un fatturato di 10 miliardi di euro in Italia, dove ogni giorno si sfornano circa 5 milioni di pizze per un totale di 1,8 miliardi all'anno che in termini di ingredienti significa - stima la Coldiretti - 200 milioni di chili di farina, 225 milioni di chili di mozzarella, 30 milioni di chili di olio di oliva e 260 milioni di chili di salsa di pomodoro.
"Il riconoscimento dell`Unesco avrebbe dunque un valore straordinario per l'Italia che è il Paese dove più radicata è la cultura alimentare e la pizza rappresenta un simbolo dell`identità nazionale", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che "è chiaro che garantire l`origine nazionale degli ingredienti e le modalità di lavorazione significa difendere un pezzo della nostra storia, ma anche la sua distintività nei confronti della concorrenza sleale".

La petizione a sostegno della candidatura dell`arte dei pizzaiuoli napoletani a patrimonio immateriale dell`Unesco ha superato l`obiettivo record di un milione di firme raccolte in tutti i continenti, quasi la metà delle quali raccolte grazie all`impegno della rete dei mercati degli agricoltori di Campagna Amica lungo tutta la Penisola, ma anche in occasione di Expo dove il 25 giugno 2015 l`Italia ha conquistato il record mondiale ufficiale di lunghezza della pizza di 1595,45 metri che è stato iscritto Guinness World Records. Fonte internet

Le proprietà anticancerogene dell’alga spirulina

L’alga Spirulina è una pianta dalle grande proprietà già nota per favorire la perdita di peso, che però dimostra anche una forte capacità antitumorale, porta benefici alla tiroide se usata correttamente ma soprattuto permette di essere usata come un forte integratore alimentare con capacità ricostituenti perchè ricca di vitamine e sali minerali.

Le proprietà e gli usi dell’alga spirulina

L’alga spirulina è una pianta acquatica microscopica, appartiene alla famiglia delle Aghe verdi-azzurre. Vengono utilizzate 2 specie di alghe, la spirulina maxima e spirulina plantensis, per la preparazione di componenti a scopo alimentare come ad esempio integratori per la ricchezza molto vasta di vitamine, proteine,carotenoidi,minerali e acidi grassi essenziali contenuti in essa.

Una pianta che ancora oggi è tutt’ora soggetta a molti studi

Molte ricerche ancora oggi rivestono nuova importanza sugli utilizzi di quest’alga, un esempio è l’ipotesi fatta da alcuni ricercatori su come l’estratto acquoso della spirluina sia in grado di ostacolare la riproduzione del virus dell’HIV-1 (AIDS) ma non solo perchè una ricerca in Bielorussia ha dimostrato la capacità di quest’alga di combattere l’accomulo di radiazioni nell’uomo portando a riscontrare risultati positivi nelle urine dei pazienti. Queste ricerche sono ancora in corso ma promettono già risultati positivi per il futuro.

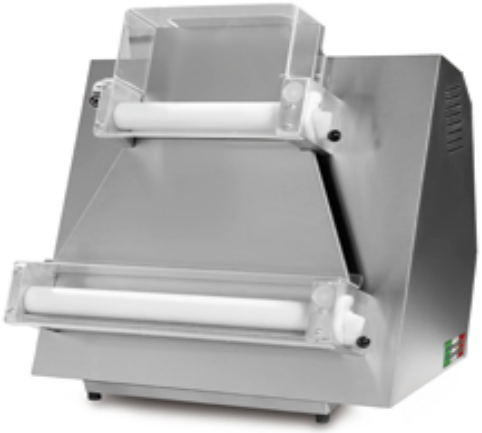
Gli impieghi dell’alga spirulina in alimentazione e contro i tumori

L’alga spirulina possiede diverse capacità nell’alimentazione come integratore alimentare per portare una sostanziale riduzione della fatica e della spossatezza grazie ai suoi contenuti: proteine (50-70%), carboidrati, vitamine (A, E, B12, B3,B1, acido folico), clorofilla, rame, magnesio, zinco, potassio, calcio spirulan. (il calcio spirulan, è un polisaccaride a cui vengonoattribuite le proprietà antivirali della spirulina.)

L’impiego terapeutico dell’alga contro i tumori è suggerito da diversi test clinici per patologie riguardanti la bocca, malattie neurogenerative e per combattere l’invecchiamento precoce. Ma non solo perchè permette una sostanziale riduzione dell’ipercolesterolemia totale e per la riduzione del peso corporeo, inoltre è un potente antiossidante e come tale contribuisce a combattere numerose patologie, consigliamo un uso moderato per il contenuto di iodio per chi è affetto da problemi alla tiroide.

Resto Italia, azienda Leader nella Produzione di Macchine per la Preparazione del Cibo.

Resto Italia® dal 1961 produce macchine per la ristorazione: forni per pizza elettrici e a gas, impastatrici a spirale, stendi pizza, tostiere e friggitrici.



Tutte le nostre macchine sono prodotte e assemblate interamente negli stabilimenti Tecno A in Italia, dove avvengono tutte le fasi della lavorazione del prodotto, dalla selezione delle materie prime al taglio delle lamiere, alla piegatura, alla saldatura, alle lavorazioni meccaniche e all'assemblaggio, rispettando tutte le normative europee.

Il materiale Resto Italia ha una garanzia di 12 mesi per i difetti di costruzione.

Resto Italia, un'azienda interamente italiana che opera in tutto il mondo esportando il Made in Italyl con sede ad Urbino

tratto da www.restoitalia.com

Vendesi 2 Pizzerie al taglio a Macerata
per info: 0733 221821

Vendesi Panetteria Pasticceria a Morrovalle
per info: 0733 221821

Vendesi Bar Pizzeria a Potenza Picena
per info: 0733 221821

Menù, industria specialità alimentari, una società in continua espansione.

Dal salumificio fondato da Romolo Barbieri a Cavezzo (Modena) negli anni Trenta all'attuale società, presieduta da Rodolfo Barbieri con oltre 250 dipendenti, 260 agenti per circa 30.000 clienti.
Più di 600 prodotti in catalogo, uno stabilimento che supera i 45.000 metri quadrati di superficie e 60 milioni di Euro di fatturato.

Stabilimento Menu'

1932 - Romolo Barbieri, padre di Rodolfo, fonda il salumificio che porta il suo nome

1941 - Inizia la produzione del ragù Tutto, la prima specialità alimentare che aprirà la strada a tutte le altre

1950 - Inizia la produzione dei dadi per brodo e contemporaneamente anche di alcune specialità pronte

1956 - Rodolfo Barbieri prende le redini dell'azienda in seguito alla morte del padre e trasforma il nome in Robar privilegiando la produzione di specialità alimentari

1962 - La Robar inizia a operare nel settore catering grazie all'ingresso in azienda di Clorindo Grandi come direttore commerciale.

1972 - Cambia la ragione sociale in Menù e inizia la costruzione dello stabilimento di Medolla (Modena)

1974 - Da questo momento tutte le ricette studiate per utilizzare i prodotti Menù vengono supervisionate da Giliana Barbieri e William Cappelli

1992 - Nasce la Rivista Menu'

1999 - La Menù riceve la certificazione UNI EN ISO 9002 per la qualità del processo produttivo

2002 - La Menù celebra i 70 anni di attività e i suoi primi 40 anni di successi nel catering.

2003 - La Menù riceve la certificazione UNI EN ISO 9001:2000.

2006 - Apertura di 4 show-room in Italia.
2007 - 40° anniversario del prodotto principe, la Pomodorina.
2009 - La Menù ottiene le certificazioni di sistema di gestione UNI EN ISO 22000:2005 per la Sicurezza Alimentare e la UN EN ISO 9001:2008 per la qualità.

MENÙ
Industria Specialità Alimentari

Grifo Latte

è una "Cooperativa Produttori Latte"

Nata a Perugia nel 1968 e sin dal 1969 inizia a produrre il "Latte Grifo", diventando nel corso degli anni una delle aziende più rappresentative del panorama lattiero-caseario del Centro Italia.
A partire dal 1991 l'azienda ha impostato un orientamento strategico caratterizzato dall'acquisizione di importanti caseifici presenti nel territorio Umbro-laziale; nello specifico sono stati acqistati da Grifo Latte gli stabilimenti di Fossato di Vico (!))&), Norcia (1999), Amatrice (2001), Colfiorito (2002). Nel 2003 c'è stata una fusione da parte dell'azienda con la cooperativa "Colat" di Città di Castello ed infine, nel 2004 il Consorzio Regionale Umbro è entrato a far parte di Grifo Latte. Attualmente è riuscita a raggruppare circa 95% della produzione lattiero casearia umbra, completando così l'intera filiera del settore: dalla produzione alla trasformazione, dal trasporto alla commercializzazione *Tratto dal depliant Grifo Latte*

L' Artepan e' un' azienda che progetta e realizza laboratori ed arredamenti per panifici, pasticcerie, gelaterie, pizzerie e ristorazione avvalendosi della collaborazione con le migliori aziende presenti sul mercato.
Il nostro servizio si completa garantendo un' assistenza qualificata e tempestiva.
Grazie alla nostra decennale esperienza abbiamo scelto e selezionato le migliori aziende presenti nei settori della panificazione, pasticceria, gelateria e ristorazione. Tecnoforni, Irinox, Rational, Tecnoarredamenti, bertuetti, sono alcune delle nostre referenze.

Per le tue specialità affidati all'esperienza ed alla qualità del

Molino
Orsili
100% ITALIANO

Prima di tutto... la Farina

Ricorda che la farina è il primo ingrediente

Seguici su

www.orsilimolino.it

e trova il rivenditore a te più vicino.

Via Arno, 53 - Sant'Elpidio a Mare (FM) - Tel. 0734 859 190

Azienda ORSILI

Tre generazioni nel settore molitorio, lavorando sempre per raggiungere lo stesso obiettivo: la qualità del prodotto e la soddisfazione del cliente.

Giovanissimi i tre soci, Imerio, Rossano e Luca, acquisiscono l'attività nel 1998, dando inizio ad una serie di investimenti in tutti i settori dell'azienda:
la messa a norma degli impianti per il rispetto delle normative 626 e 155 (HACCP);
lo sviluppo del laboratorio di analisi, fondamentale per conoscere e monitorare la qualità del prodotto;

l'automazione di tutti i settori, nel 2000, la vera rivoluzione, con conseguente potenziamento del sistema produttivo, ed alleggerimento delle fasi di lavorazione;
nel 2004 inizia il rinnovo del parco macchine, con conseguente aumento della capacità di consegna giornaliera.

La mission

La mission dell'azienda è quella di essere più di un fornitore: vuole essere il primo collaboratore del proprio cliente.

Un prodotto di qualità, una consulenza specifica ed un servizio puntuale sono i punti di forza di questa azienda, che ogni giorno ha voglia di crescere e migliorarsi. Tutto questo per fornire un servizio migliore. Sempre!
Imerio Rossano Luca
tratto dal sito www. orsilimolino.it

STORIA DELL'APM

Associazione Pizzaioli Marchigiani

www.pizzamarche.com

Via Isonso,6
62010 Morrovalle (MC)
P.Iva e C. Fisc. 01413480433
Tel. 0733 221821
Fax. 0733 223965
E-mail: info@pizzamarche.com

L'APM è socia fondatrice

AIAB Marche

ASSOCIAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA

L'Associazione Pizzaioli Marchigiani (in seguito definita APM) è un libera associazione a carattere volontario, senza alcuna finalità di lucro, motivata dalla decisione dei soci di vivere insieme l'esperienza professionale come momento di educazione, di maturazione e di impegno sociale: su decisione del comitato direttivo può aderire, ad altre federazioni, centri ed organizzazioni similari.

Nello spirito della sua istituzione l'APM potrà promuovere e organizzare incontri, convegni, corsi di formazione professionale, spettacoli, fiere, eventi sportivi, promuovere prodotti tipici, gare gastronomiche, tornei, affiliare produttori ed operatori del settore, promuovere fondazioni, centri studio, iniziative editoriali e promozionali, può intraprendere tutte quelle iniziative che ritiene opportune per il raggiungimento della salvaguardia e tutela del prodotto pizza in tutte le forme possibili con un corretto atteggiamento nei confronti dell'ambiente naturale.

Inoltre l'APM intende:

- Promuovere la formazione dei cittadini attraverso la migliore utilizzazione del tempo libero nelle sue molteplici manifestazioni;

- Sviluppare i servizi sociali nell'ambito dell'attività post-lavorativa con iniziative artistiche, culturali, sportive, turistiche e ricreative;

- Attuare tutte quelle forme di attività dirette ad accrescere principalmente le capacità gastronomiche dei cittadini nei confronti dell'enogastronomia con particolare riguardo al prodotto pizza;

- Sollecitare lo sviluppo della vita associativa e favorire lo scambio di idee, esperienze e conoscenze fra i soci, può collaborare con Enti Pubblici e Privati di ogni ordine e grado per il raggiungimento dello scopo sociale.

Infine l' APM potrà svolgere tutti quelle attività che salvaguardano i diritti e doveri di tutto il personale, dei titolari di pubblici esercizi e di attività artigianali operanti nel settore specifico della ristorazione con particolare riferimento al prodotto pizza.